



瀬戸内海 江田島産
殻つき牡蠣の蒸し茹で調理
みぞれ+ポン酢付き
350円



韓国紫蘭湾産
ミニ牡蠣フライ
レモンとタルタルソース付き
350円(テイクアウト可)

常に新しい試みでレストラン事業を展開してきたデニーズは、2007年9月より㈱セブン&アイ・フーズシステムズに吸収合併し再出発を果たしている。最近、メニューの中身とその価格も見直されて、店舗のデザインも改修されるなど、よりきめ細かいサービスを図っている。それによって、よりグレードの高いお店の雰囲気になった。もと

もと、独創的で品質の優れたメニューを提供してきたが、それ以降、幅広い客層、和洋、時間帯、世代、志向など、お客の多様化するニーズを先取りしている。もちろん食材の安全確保等にも、より神経を使っている。ここでは、秋のメニューから幾つか取り上げてみた。秋口から春先までは、牡蠣の季節である。広島県江田島市の殻つきの牡蠣



根菜+きのこ 焼き野菜 果実酢仕立て 380円

打ち合わせの時間で、亜鉛を摂取して活力を取り戻そう

秋の Denny's

の蒸し茹でが用意されている。殻つきは、そのまま戴くと海水でしょっぱすぎるため、蒸し茹でにして塩分を排除させたもの。もちろん、牡蠣の殻に貝柱が張り付いたままである。また、フライも用意されている。こちらは、韓国産を使用している。持ち帰りも出来るが、ちょっと小腹が空いたときには、珈琲のお供として2種とも良いと思う。一方、

ちょっと甘いものがお好きな方は、ブルボンバニラのカスタードプリュレはどうだろう。トッピングは、栗アイスかかぼちゃアイスを選べる。カリカリのカスタードがアイスと良く合う。また、デニーズといえば、ミニチョコサンデーを挙げる人も少なくないほどの人気定番がある。他店の追従を許さない価格設定は、誰にでも愛される「ゆえん」といえそうだ。



ブルボンバニラのカスタードプリュレ(栗アイス)
480円



ミニチョコサンデー
350円(価格改定後)